АЯ46 ОП004

Вбудована духовка

посібник користувача

лише уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung. Зареєструйте свій виріб на веб-сайті

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

користування цим посібником

Дякуємо, що вибрали вбудовану духовку SAMSUNG.
У цьому посібнику користування духовкою міститься важлива інформація про безпеку та інструкції, призначені допомогти вам під час роботи та технічного обслуговування пристрою.
Перш ніж використовувати духовку, прочитайте цей посібник і зберігайте його для довідки у майбутньому.

У тексті посібника використовуються такі символи:

ПОПЕРЕДЖЕННЯ чи УВАГА	**Важлива інформація**	**Примітка**

інструкції з техніки безпеки

Встановлення цієї духовки має виконувати тільки електрик з відповідною ліцензією. Спеціаліст зі встановлення несе відповідальність за підключення пристрою до мережі із дотриманням відповідних рекомендацій з техніки безпеки.

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ ПОВОДЖЕННЯ З ЕЛЕКТРИКОЮ

Якщо духовку було пошкоджено під час транспортування, не підключайте її.

- До джерела живлення цей пристрій має підключати лише електрик з відповідною ліцензією.
- У разі виявлення дефекту чи пошкодження пристрою, не вмикайте його.
- Ремонт має виконувати тільки технічний персонал з відповідною ліцензією. Невідповідний ремонт може спричинити значну небезпеку для вас та інших. Якщо духовка потребує ремонту, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG або до торгового представника.
- Якщо доданий кабель пошкоджено, його потрібно замінити на спеціальний кабель або комплект від виробника чи уповноваженого представника з обслуговування.
- Електричні проводи та кабелі не мають торкатись духовки.
- Духовку слід під'єднати до джерела живлення через схвалений автоматичний переривач або запобіжник. Не використовуйте адаптерів для кількох штекерів або подовжувачі.
- Табличка з технічними даними розташована з правого боку дверцят.
- Під час ремонту або чищення живлення пристрою слід вимкнути.
- Будьте уважні, коли підключаєте електропристрої до розетки біля духовки.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Доступні частини духовки можуть сильно нагріватися. Для запобігання опіків малих дітей не можна допускати до пристрою.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом. Під час роботи пристрою внутрішня поверхня духовки сильно нагрівається.

БЕЗПЕКА ПІД ЧАС РОБОТИ

- Цю духовку розроблено виключно для приготування їжі в домашніх умовах.
- Під час використання внутрішні поверхні духовки нагріваються і можуть спричинити опіки. Не торкайтесь елементів нагрівання або внутрішньої поверхні духовки, допоки вони не охолонуть.
- Не зберігайте легкозаймисті матеріали в духовці.
- Під час роботи пристрою за високої температури впродовж тривалого часу поверхня духовки нагрівається.
- Під час приготування їжі будьте обережні, коли відкриваєте дверцята духовки, оскільки може статися викид гарячого повітря і пари.
- Якщо ви готуєте страви, які містять спирт, зважте на те, що через високу температуру спирт може випаруватись і пара може загорітись у разі контактування з гарячими частинами духовки.
- Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.
- Під час використання духовки діти мають перебувати на безпечній відстані.
- Заморожені продукти, наприклад піцу, слід готувати на великій решітці. Якщо використовується форма для випікання, вона може зазнати деформацій внаслідок значного коливання температури.
- Не лийте воду на дно духовки, якщо воно гаряче. Це може пошкодити емальовану поверхню.
- Під час приготування їжі дверцята духовки мають бути зачинені.
- Будьте уважні під час відкривання дверцят до закінчення процесу очищення парою; вода на дні гаряча.
- Не застеляйте дно духовки алюмінієвою фольгою і не ставте форми для випікання або піддони. Алюмінієва фольга блокує тепло, що може пошкодити емальовану поверхню і стати причиною поганих результатів приготування страв.
- Фруктовий сік залишає плями, які можуть не змитись з емальованої поверхні духовки. Під час приготування дуже вологих пирогів використовуйте глибокий посуд.
- Не ставте посуд на відкриті дверцята духовки.
- Цей пристрій не призначений для використання малими дітьми чи немічними людьми без належного нагляду відповідальної особи, яка гарантує безпечне використання пристрою.
- Наглядайте за малими дітьми, щоб вони не бавились із пристроєм.
- Для приготування чи розігрівання малої кількості продуктів необхідно менше часу. Якщо для їх приготування встановити звичний час, їх можна перегріти або вони підгорять.

ПРАВИЛА УТИЛІЗАЦІЇ

Утилізація пакувального матеріалу

- Матеріал, який використовувався для пакування цього пристрою, підлягає повторній переробці.
- Утилізуйте пакувальний матеріал у відповідний контейнер у місцевому пункті утилізації.

Утилізація старого пристрою

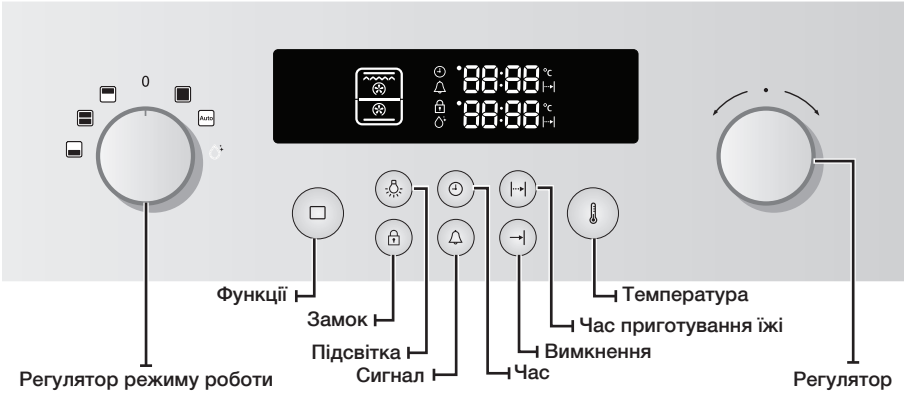
⚠ Перед утилізацією старого пристрою виведіть його з ладу, щоб він не був джерелом небезпеки.

Щоб це зробити, відключіть пристрій від мережі і від'єднайте кабель живлення.
З метою захисту навколишнього середовища важливо утилізувати старе обладнання у правильний спосіб.

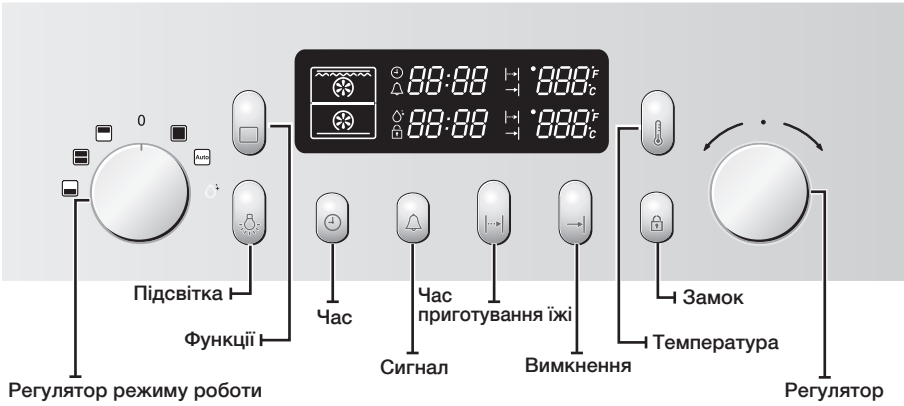
- Пристрій не можна утилізувати з побутовим сміттям.
- Інформацію про дати і місця проведення утилізації можна отримати на сайті місцевих органів влади або організації, яка займається утилізацією сміття.

елементи керування духовкою

Модель: серії BT62 / BT63



Модель: серії BT65



Дизайн передньої панелі

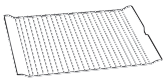
Передня панель може бути доступна з різного матеріалу та різного кольору, включаючи нержавіючу сталь, білий, чорний колір та скло. Задля покращання якості вигляд пристрою може змінюватись.

приладдя

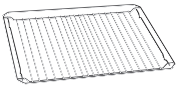
Нова духовка Samsung постачається з багатьма приладдями, яке може стати у нагоді під час приготування різноманітних страв. До них належать: ємність для унікального режиму одночасного приготування двох різних страв, форми, решітки та рожен для гриля.

УВАГА. Перевірте, чи правильно прикріплено приладдя. Форми потрібно розміщувати не нижче 2 см від дна духовки, інакше можна пошкодити емальовану поверхню.

Розділювач
Розділювач потрібно використовувати для режиму одночасного приготування двох різних страв. Від відділяє верхню і нижню частини та має встановлюватися на решітці 3.



Мала решітка
Мала решітка використовується для приготування страв на грилі та смаження або запікання. Її можна використовувати разом із піддоном для збирання рідини з метою запобігання потраплянню крапель на дно духовки.

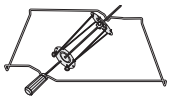


Велика решітка
Велика решітка використовується для приготування страв на грилі та смаження або запікання. Її можна використовувати для запіканок та інших випічок.

Піддон для збирання рідини
Піддон (глибокий) для збирання рідини корисний під час смаження. Його можна використовувати разом із малою решіткою для запобігання потраплянню крапель на дно духовки.

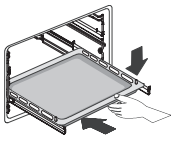
Форма для випікання
Форму (пласку) для випікання можна використовувати для приготування пирогів, печива та іншої випічки.

Рожен для гриля (елемент додаткової комплектації)
Рожен для гриля використовується для приготування птиці на грилі, наприклад курки. Рожен можна використовувати лише в одному режимі на підставці 3, оскільки його слід встановити у адаптер на задній стінці. Під час приготування страв зніміть чорну ручку.



Рожен для смаження і приготування шашлика (елемент додаткової комплектації)
Використання:

- Встановіть глибокий посуд (не підставку) на рівень1 для збирання соку під час приготування або на дно духовки, якщо будете смажити дуже великий шмат м'яса.
- Натягніть один кінець виделки на рожен; натягніть м'ясо, яке слід засмажити, на рожен;
- Злегка проварену картоплю та овочі можна розкласти навколо країв глибокої посудини для одночасного підсмажування.
- Встановіть підставку на середню поличку на"v"-подібній деталі спереду.
- Щоб було легше встановити рожен, ручку можна вкрутити з тупого кінця.
- Опустіть рожен на підставку так, щоб гострий кінець був спрямований до заду, і обережно потисніть, доки кінчик рожна не потрапить на обертовий механізм ззаду духовки. Тупий кінець рожна має бути розташований на "v"-подібній деталі. (Рожен має два вушка, які мають знаходитись ближче до дверцят духовки для запобігання руху рожна вперед; вушка також служать як лапки ручки).
- Перед приготуванням їжі викрутіть ручку. Після приготування їжі прикрутіть ручку назад, щоб легше було зняти рожен із підставки.



Телескопічна напрямна (елемент додаткової комплектації)

- Для встановлення решітки, форми для випікання або смаження, спершу висуньте телескопічні напрямні на один рівень.
- Встановіть форму або посудину на напрямні і вставте назад до кінця у духовку. Закривайте дверцята духовки лише попередньо потиснувши телескопічні напрямні у духовку.

вказівки щодо приготування страв

Відповідно до стандарту EN 60350

Випікання

Рекомендації для випікання наводяться для попередньо розігрітої духовки.

Страва	Посуд та примітки	Рівень полички	Режим приготування їжі	Температура (°C)	Час приготування їжі (хв.)
Невеличкий пиріг	Форма для випікання	3	Звичайний режим	160-180	15-25
	Піддон для збирання рідини + форма для випікання	1+4	Конвекція	150-170	20-30
Нежирний бісквіт	Посудина для випікання на великій решітці (з темним покриттям, Ø 26 см)	2	Звичайний режим	160-180	20-30
Яблучний пиріг	Велика решітка + форма для випікання + 2 роз'ємні круглі форми для пирогів (з темним покриттям, Ø 20 см)	1+3	Конвекція	170-190	80-100
	Велика решітка + 2 роз'ємні круглі форми для пирогів (з темним покриттям, Ø 20 см)	1 розташована по діагоналі	Звичайний режим	170-190	70-80

Приготування в режимі гриля

Попередньо нагріта впродовж 5 хвилин порожня духовка із використанням функції великого гриля із максимальним значенням.

Страва	Посуд та примітки	Рівень полички	Режим приготування їжі	Температура (°C)	Час приготування їжі (хв.)
Грінки з пшеничного хліба	Велика решітка	5	Великий гриль	Максим.	1-ий: 1-2 2-ий: 1-1½
Гамбургер з яловичиною	Мала решітка + піддон для збирання рідини (для збирання рідини під час приготування їжі)	4/3	Великий гриль	Максим.	1-ий: 7-10 2-ий: 6-9

функції

Ця духовка пропонує сім різних функцій. Залежно, який режим роботи увімкнено, приготування страв в одному режимі чи двох окремих режимах, можна вибирати з-поміж таких функцій:

Звичайний режим
Тепло виділяється з верхньої і нижньої системи нагрівання. Цю функцію потрібно використовувати для звичайного випікання та смаження майже будь-яких страв.
Рекомендована температура: 200 °C

Конвекція
Тепло, яке генерується конвекцією, розподіляється в духовці рівномірно за допомогою вентиляторів. Цю функцію слід використовувати для заморожених страв і випікання.
Рекомендована температура: 170 °C

Верхній елемент нагрівання + Конвекція
Тепло генерується верхньою системою нагрівання і конвекцією і рівномірно розподіляється в духовці за допомогою вентиляторів. Цю функцію слід використовувати для смаження страв зі скоринкою, наприклад м'яса.
Рекомендована температура: 190 °C

Нижній елемент нагрівання + Конвекція
Тепло генерується нижньою системою нагрівання і конвекцією і рівномірно розподіляється в духовці за допомогою вентиляторів. Цю функцію слід використовувати для приготування піц, хліба і пирогів.
Рекомендована температура: 190 °C

Малий гриль
Тепло виділяється з малої області гриля. Цю функцію слід використовувати для невеликих страв, що потребують небагато тепла, таких як риба чи канапки.
Рекомендована температура: 240 °C

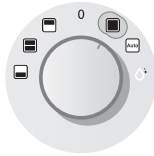
Великий гриль
Тепло виділяється з області великого гриля. Цю функцію слід використовувати для запікання страв, таких як лазанья чи м'ясо.
Рекомендована температура: 240 °C

Нижній елемент нагрівання
Оскільки тепло надходить з нижнього елемента нагрівання, цей режим (чи функція) ідеально підходить для випікання кондитерських виробів з хрусткою скоринкою, наприклад для пирогів. .
Рекомендована температура: 170 °C

один режим

Встановлення одного режиму приготування їжі | 01

Для приготування їжі в одному режимі вийміть з духовки розділювач.



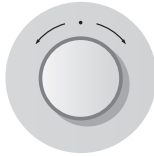
Якщо духовка працює в одному режимі, можна користуватися будь-якими функціями.

Під час використання одного режиму ця духовка працює за принципом звичайної духовки. Використовуйте цей режим для приготування більших порцій їжі або якщо потрібне спеціальне приладдя, наприклад рожен для гриля. Якщо духовка працює в одному режимі,
можна користуватися будь-якими функціями.

ОДИН РЕЖИМ		Якщо духовка працює в одному режимі, можна користуватися всіма її функціями. Використання одного режиму передбачає типове користування духовкою.

Встановлення функції | 02

Для приготування їжі в одному режимі вийміть з духовки розділювач.



Щоб вибрати певне значення, повертайте **регулятор**.

03 | Встановлення температури

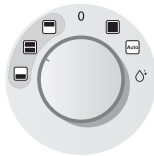
Натисніть кнопку налаштування температури; почне блимати значення температури.

приготування страв у двох окремих режимах

Ця духовка пропонує унікальну систему приготування страв у двох окремих режимах. Це дозволяє готувати дві різні страви одночасно з використанням двох різних температур у верхньому і нижньому відділеннях. Можна готувати у верхньому або нижньому відділенні, що економить час та електроенергію.

Налаштування режиму приготування двох різних страв | 01

Встановіть розділювач на решітку 3 для приготування їжі у двох окремих режимах.



Залежно, який саме режим приготування двох різних страв увімкнено, можна вибрати з-поміж таких функцій:

ВЕРХНІЙ РЕЖИМ		Конвекція | Верхній елемент нагрівання + Конвекція | Великий і малий гриль Верхній режим дозволяє зекономити час та енергію під час приготування менших порцій їжі.
РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ ДВОХ РІЗНИХ СТРАВ		Верхній і нижній режими у двох відділеннях Режим приготування двох різних страв дозволяє готувати дві страви в різних режимах і за різних налаштувань температури.
НИЖНІЙ РЕЖИМ		Конвекція | Нижній елемент нагрівання + Конвекція | Нижній елемент нагрівання Нижній режим дозволяє зекономити час та енергію під час приготування менших порцій їжі.

ПРИМІТКА. Дотримуйтеся дій кроків 02/03 для верхнього режиму та кроків 04/05 - для нижнього режиму.

Налаштування верхньої функції | 02

Натисніть кнопку **налаштування функції**; почне блимати значок верхньої функції.

Налаштування нижньої функції | 04

Натисніть кнопку **налаштування функції**; почне блимати значок нижньої функції.

Щоб вибрати певне значення, повертайте **регулятор**.

03 | Налаштування температури верхнього відділення

Натисніть кнопку **налаштування температури**; почне блимати значення температури для верхнього відділення.

05 | Налаштування температури нижнього відділення

Натисніть кнопку **налаштування температури**; почне блимати значення температури для нижнього відділення.

параметри

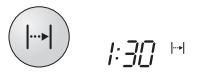
Режим приготування двох різних страв дозволяє вибрати різні налаштування для верхнього і нижнього відділень, наприклад час вимкнення, час приготування, температуру та налаштування сигналу. Щоб вибрати або змінити налаштування для будь-якого відділення, натисніть відповідну кнопку:

один раз: верхнє відділення
двічі: нижнє відділення

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

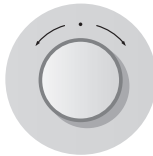
Встановлення часу приготування їжі | 01

Натисніть кнопку **налаштування часу приготування**; почне блимати значення часу приготування їжі.



02 | Підтвердження часу приготування їжі

Знову натисніть кнопку **налаштування часу приготування** або зачекайте 4-5 секунд.

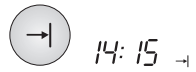


ЯКЩО ПОТРІБНО | ДОДАВАННЯ ЧАСУ ВИМКНЕННЯ

Налаштування часу вимкнення | 03

Натисніть кнопку **часу вимкнення**; почне блимати значення часу вимкнення.

Щоб вибрати потрібний час, повертайте **регулятор**



04 | Підтвердження часу вимкнення

Знову натисніть кнопку **часу вимкнення** або зачекайте 3 секунди.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ВИМКНЕННЯ

Встановлення часу вимкнення | 01

Натисніть кнопку **часу вимкнення**; почне блимати значення часу вимкнення.

02 | Підтвердження часу вимкнення

Знову натисніть кнопку **часу вимкнення** або зачекайте 3 секунди.

ЯКЩО ПОТРІБНО | ДОДАВАННЯ ЧАСУ приготування їжі

Встановлення часу приготування їжі | 03

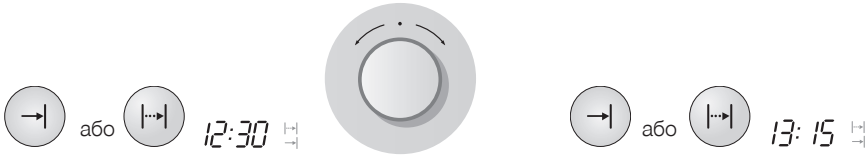
Натисніть кнопку **налаштування часу приготування**; почне блимати значення часу приготування їжі.

Щоб вибрати потрібний час, повертайте **регулятор**

04 | Підтвердження часу приготування їжі

Знову натисніть кнопку **налаштування часу приготування** або зачекайте 4-5 секунд.

ЗМІНА ПАРАМЕТРІВ ЧАСУ



Виберіть час, який слід змінити | 01

Натисніть кнопку **вимкнення** або **налаштування часу приготування**, значення часу почне блимати.

Повертайте **регулятор**

02 | Підтвердження зміненого часу

Натисніть кнопку **вимкнення** або **налаштування часу приготування**, значення часу почне блимати.

ЗМІНА ТЕМПЕРАТУРИ

Встановлення температури | 01

Натисніть кнопку **налаштування температури**; почне блимати значення температутри.

Щоб встановити температуру, повертайте **регулятор**.

02 | Підтвердження налаштування температури

Температуру буде встановлено через 3 секунди.

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Встановлення годин | 01

Натисніть кнопку **налаштування часу**; почнуть блимати години.

Встановлення хвилин | 02

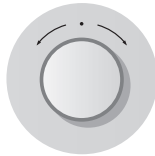
Натисніть кнопку **налаштування часу**; почнуть блимати хвилини.

Щоб встановити час, повертайте **регулятор**.

03 | Підтвердження часу

Знову натисніть кнопку **налаштування часу**, щоб встановити поточний час.

ВСТАНОВЛЕННЯ СИГНАЛУ



Встановлення сигналу | 01

Натисніть кнопку **налаштування сигналу**; почне блимати значок дзвінка.

Щоб встановити час таймера, повертайте **регулятор**.

02 | Підтвердження налаштування сигналу

Знову натисніть кнопку **налаштування сигналу** або зачекайте 3 секунди і сигнал буде встановлено.

ВИМКНЕННЯ СИГНАЛУ

Натисніть і утримуйте кнопку **налаштування сигналу** впродовж двох секунд, значок дзвінка зникне і відобразиться час.

ВІДОБРАЖЕННЯ ЧАСУ

Під час приготування їжі натисніть кнопку **налаштування часу**, щоб відобразити час.

ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ

Щоб увімкнути або вимкнути звуковий сигнал, натисніть і утримуйте кнопку налаштування часу і кнопку **вимкнення** протягом двох секунд.

ПІДСВІТКА

Натисніть кнопку **увімкнення/вимкнення підсвітки** один раз, щоб увімкнути підсвітку, та два рази, щоб вимкнути підсвітку.

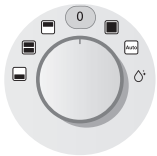
Нижня лампа є елементом додаткової комплектації.

Натисніть кнопку **увімкнення/вимкнення підсвітки** один раз, щоб увімкнути підсвітку для всієї духовки, два рази, щоб увімкнути підсвітку для верхнього відділення, три рази, щоб увімкнути підсвітку для нижнього відділення, та чотири рази, щоб вимкнути підсвітку.

ЗАМОК

Натисніть та утримуйте кнопку **замка** протягом двох секунд. Значок замка показує активність замка.

ВИМКНЕННЯ

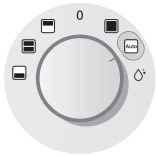


Щоб вимкнути духовку, поверніть регулятор режиму роботи у положення “0”.

режим автоматичного приготування їжі

Режим автоматичного приготування їжі пропонує 40 автоматичних програм приготування.

Вибір режиму автоматичного приготування | 01



Вибір функції | 02

Виберіть потрібну функцію, натиснувши кнопку **налаштування функції**.

Вибір рецепта | 03

Виберіть потрібний рецепт, повернувши **регулятор**.

Зачекайте 5 секунд.

04 | Вибір ваги

Виберіть потрібну вагу, повернувши **регулятор**.

ПРОГРАМИ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ У ВАШІЙ ДУХОВЦІ

У таблиці нижче подано 25 автоматичних програм для приготування страв.
Всі ці програми можна застосовувати для однієї камери духовки. Завжди виймайте розділювач.
В ній вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації.
Режими приготування і час приготування попередньо встановлені для зручності у користуванні.
Під час приготування візьміть до уваги ці вказівки. Завжди ставте їжу у холодну духовку.

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полички	Рекомендація
1	**Заморожена піца**	0,3-0,6 0,7-1,0	Решітка-гриль	2	Покладіть заморожену піцу посередині решітки-гриль.
2	**Заморожені чіпси для приготування у духовці**	0,3-0,5 (тонкі) 0,6-0,8 (грубі)	Форма для випікання	2	Розкладіть заморожені чіпси рівномірно у форму для випікання. Перше налаштування слід вибирати для картоплі фрі, а друге - для грубих чіпсів, що готуються в духовці.
3	**Заморожені крокети для приготування у духовці**	0,3-0,5 0,6-0,8	Форма для випікання	2	Покладіть картопляні крокети у форму.

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полички	Рекомендація
4	**Лазанья по-домашньому**	0,3-0,5 0,8-1,0	Решітка-гриль	3	Приготуйте свіжу лазанью або візьміть готову та викладіть її у посудину відповідного розміру, безпечну для використання в духовці. Поставте посудину посередині духовки.
5	**Стейки з яловичини**	0,3-0,6 0,6-0,8	Глибокий посуд з решіткою для смаження	4	Покладіть мариновані стейки з яловичини поруч на решітку для смаження. Переверніть, коли духовка подасть звукові сигнали. Перше налаштування слід вибирати для тонких шматків стейків, а друге - для грубих шматків.
6	**Смажена яловичина**	0,6-0,8 0,9-1,1	Глибокий посуд з решіткою для смаження	2	Розкладіть мариновану яловичину для смаження на решітку для смаження. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.
7	**Смажена свинина**	0,6-0,8 0,9-1,1	Глибокий посуд з решіткою для смаження	2	Розкладіть мариновану свинину для смаження на решітку для смаження. Переверніть, коли духовка подасть звукові сигнали.
8	**Відбивні з баранини**	0,3-0,4 0,5-0,6	Глибокий посуд з решіткою для смаження	4	Замаринуйте відбивні з баранини. Розкладіть відбивні з баранини на решітку для смаження. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали. Перше налаштування слід вибирати для тонких шматків відбивних, а друге - для грубих шматків.
9	**Шматки курки**	0,5-0,7 1,0-1,2	Глибокий посуд з решіткою для смаження	4	Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть шматки курки поруч на решітку для смаження.
10	**Ціла курка**	1,0-1,1 1,2-1,3	Глибокий посуд з решіткою для смаження	2	Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть курку на решітку для смаження. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.
11	**Грудинка качки**	0,3-0,5 0,6-0,8	Глибокий посуд з решіткою для смаження	4	Покладіть грудинку качки на решітку для смаження жирним боком догори. Перше налаштування слід вибирати для однієї грудинки, а друге - для 2 грубих шматків грудинки.
12	**Рулет з індички**	0,6-0,8 0,9-1,1	Глибокий посуд з решіткою для смаження	4	Покладіть рулет з індички на решітку для смаження. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.
13	**Риба, оброблена парою**	0,5-0,7 0,8-1,0	Решітка-гриль	2	Сполосніть і почистіть рибу, наприклад цілу форель, прісноводного або морського окуня. Покладіть рибу в овальну скляну посудину, безпечну для використання в духовці. Додайте 2-3 столових ложки лимонного соку. Накрийте кришкою.
14	**Смажена риба**	0,5-0,7 0,8-1,0	Глибокий посуд з решіткою для смаження	4	Покладіть рибу на решітку для смаження. Перше налаштування слід вибирати для 2 рибин, а друге - для 4 рибин. Ця програма підходить для цілої риби, наприклад для форелі, судака або морського карася.

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полички	Рекомендація
15	**Стейки з лосося**	0,3-0,4 0,7-0,8	Глибокий посуд з решіткою для смаження	4	Покладіть стейки з лосося на решітку для смаження. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.
16	**Картопля для приготування в духовці**	0,4-0,5 0,8-1,0	Форма для випікання	2	Сполосніть картоплю, розріжте її навпіл. Підготуйте картоплю, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Розкладіть картоплю рівномірно у посудину. Перше налаштування слід вибирати для малих картоплин (100 г кожна), а друге - для великих картоплин (200 г кожна).
17	**Смажені овочі**	0,4-0,5 0,8-1,0	Глибока посудина	4	Покладіть у глибоку посудину овочі, наприклад шматочки кабачків цукіні, перцю, баклажана, гриби та помідори чері. Змастіть олією, додайте трав і спецій.
18	**Овочева запіканка з тертим сиром**	0,4-0,6 0,8-1,0	Решітка-гриль	2	Готуйте овочеву запіканку з тертим сиром у круглій посудині, безпечній для використання в духовці. Поставте посудину посередині духовки.
19	**Мармуровий кекс**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Решітка-гриль	2	Викладіть тісто у відповідну за розміром посудину для випікання кексів у формі кільця, змащену маслом.
20	**Основа для фруктової начинки**	0,3-0,4 (велика) 0,2-0,3 (маленькі відкриті пироги)	Решітка-гриль	2	Викладіть тісто у змащену маслом посудину для випікання основи. Перше налаштування слід вибирати для однієї основи для фруктової начинки, а друге - для 5-6 малих відкритих пирогів.
21	**Бісквіт**	0,4-0,5 (середнього розміру) 0,2-0,3 (малий)	Решітка-гриль	2	Викладіть тісто у круглу форму для випікання з чорного металу. Перше налаштування слід вибирати для посудини розміром Ø 26 см, а друге - для малої посудини розміром Ø 18 см.
22	**Здобні булочки**	0,5-0,6 0,7-0,8	Решітка-гриль	2	Викладіть тісто у посудину для випікання з чорного металу на 12 здобних булочок. Перше налаштування слід вибирати для малих здобних булочок а друге - для великих здобних булочок.
23	**Хліб**	0,7-0,8 (білий) 0,8-0,9 (з непросіяної муки)	Решітка-гриль	2	Готуйте тісто відповідно до вказівок виробників і викладіть його у прямокутну посудину для випікання з чорного металу (довжиною 25 см). Перше налаштування слід вибирати для білого хліба (0,7-0,8 кг), а друге - для хліба з непросіяної муки (0,8-0,9 кг).
24	**Піца по-домашньому**	1,0-1,2 1,3-1,5	Форма для випікання	2	Покладіть піцу на лоток. У вагу входить така начинка, як соус, овочі, шинка і сир. Налаштування 1 (1,0-1,2 кг) слід використовувати для тонкої піци, а налаштування 2 (1,3-1,5 кг) - для великої кількості начинки.
25	**Дріжджове тісто Ферментація**	0,3-0,5 0,6-0,8	Решітка-гриль	2	Перше налаштування слід використовувати для того, щоб підросло дріжджове тісто для піци. Друге налаштування підходить для приготування дріжджового тіста для пирогів і тіста на хліб. Покладіть тісто у велику круглу термостійку посудину і накрийте її плівкою.

ПРОГРАМИ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ У ВЕРХНЬОМУ ВІДДІЛЕННІ ДУХОВКИ

У таблиці нижче подано 5 автоматичних програм для приготування страв.
В ній вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації.
Режими приготування і час приготування попередньо встановлені для зручності у користуванні.
Під час приготування візьміть до уваги ці вказівки. Завжди ставте їжу у холодну духовку.

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полички	Рекомендація
1	**Заморожені булочки**	0,2-0,3 0,4-0,5	Решітка-гриль	4	Розкладіть рівномірно заморожені булочки на решітку-гриль.
2	**Заморожена піца**	0,1-0,2 0,3-0,4	Решітка-гриль	5	Покладіть заморожену піцу посередині решітки-гриль.
3	**Заморожені міні-піци**	0,2-0,3 0,4-0,5	Решітка-гриль	5	Покладіть міні-піци поруч на решітку-гриль.
4	**Заморожені рибні палички**	0,2-0,3 0,4-0,5	Форма для випікання	5	Розкладіть рибні палички рівномірно на форму для випікання. 0,2-0,3 кг - вага на 10 шт., а 0,4-0,5 кг - на 15 шт. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал.
5	**Заморожені чіпси для приготування у духовці**	0,4-0,5 0,6-0,7	Форма для випікання	5	Розкладіть заморожені чіпси для приготування в духовці у форму для випікання. Перше налаштування слід вибирати для тонких шматків картоплі фрі, а друге - для грубих чіпсів, що готуються в духовці. Розстеліть папір для випікання. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал.

ПРОГРАМИ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ У НИЖНЬОМУ ВІДДІЛЕННІ ДУХОВКИ

У таблиці нижче подано 5 автоматичних програм для приготування страв.
В ній вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації.
Режими приготування і час приготування попередньо встановлені для зручності у користуванні.
Під час приготування візьміть до уваги ці вказівки.
Помістіть продукти у холодну духовку, якщо не рекомендовано попереднє прогрівання духовки.

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полички	Рекомендація
1	**Заморожений лосось у листковому тісті**	0,2-0,3 0,5-0,6	Форма для випікання	1	Розстеліть папір для випікання. Покладіть у форму для випікання 2 шт. листкового тіста (0,2-0,3 кг) поруч або 4 шт. (0,5-0,6 кг) тіста у два ряди.
2	**Кіш по-домашньому**	0,5-0,6 (малий) 0,9-1,0 (великий)	Решітка-гриль	1	Радимо попередньо прогріти нижнє відділення духовки до температури 210 °C з увімкненим нижнім елементом нагрівання + режимом конвекції до моменту подачі звукового сигналу. Використовуйте посудину для випікання з чорного металу. Прогрівши духовку, покладіть кіш посередині решітки-гриль. Для першого налаштування використовуйте посудину діаметром Ø 18 см, а для другого налаштування - посудину діаметром Ø 26 см.
3	**Піца по-домашньому**	0,2-0,6 0,8-1,2	Форма для випікання	1	Розстеліть папір для випікання. Піцу вагою 0,2-0,6 кг покладіть у круглий лоток для піци, а піцу вагою 0,8-1,2 кг - у квадратну форму для випікання.
4	**Здобні булочки**	0,5-0,6 0,7-0,8	Решітка-гриль	1	Викладіть тісто у посудину для випікання з чорного металу на 12 здобних булочок.
5	**Листкове тісто з фруктами**	0,2-0,3 0,4-0,5	Форма для випікання	1	Розстеливши папір для випікання, покладіть у два ряди 4 шт. листкового тіста у форму для випікання. Перше налаштування використовуйте для 4 малих шматків листкового тіста (0,2-0,3 кг), а друге налаштування - для 4 великих шматків листкового тіста (0,4-0,5 кг).

ПРОГРАМИ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ У РЕЖИМІ ПРИГОТУВАННЯ ДВОХ РІЗНИХ СТРАВ

Перед використанням режиму автоматичного приготування двох різних страв встановіть у духовку розділювач. У таблиці нижче подано 5 автоматичних програм для приготування страв у режимі приготування двох різних страв одночасно.
Ці програми дозволяють одночасно готувати основні страви і гарніри або основні страви і десерти. У цій таблиці подано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації. Режими приготування і час приготування їжі попередньо встановлені для зручності у використанні. Під час приготування візьміть до уваги ці вказівки. Завжди ставте їжу у холодну духовку.

№	Внутрішня камера	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полички	Рекомендація
1	верхня	**Шматки курки**	0,3-0,5 0,8-1,0	Глибокий посуд з решіткою для смаження	4	Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть шматки курки на решітку для смаження шкірою догори.
	нижня	**Картопляна запіканка з тертим сиром**	0,4-0,6 0,8-1,0	Решітка-гриль	1	Використовуйте посудину для випікання, безпечну для використання у духовці. Поставте страву посередині решітки-гриль.
2	верхня	**Смажені овочі**	0,4-0,5 0,7-0,8	Глибока посудина	4	Поставте у глибоку посудину нарізані овочі, наприклад шматочки кабачків цукіні, перцю, цибулі, грибів, фенхелю, баклажанів і помідорів. Полийте олією і додайте спецій.
	нижня	**Піца-хліб**	0,1-0,2 0,3-0,4	Форма для випікання	1	Розстеліть на лоток папір для випікання і покладіть піцу-хліб.
3	верхня	**Смажена риба**	0,3-0,5 0,6-0,8	Глибокий посуд з решіткою для смаження	4	Сполосніть і підготуйте цілу рибу, наприклад форель, судак або морський карась, додайте лимонного соку, трав і спецій. Змастіть олією і додайте спецій. Розкладіть на решітку для смаження.
	нижня	**Картопляні дольки**	0,3-0,4 0,5-0,6	Форма для випікання	1	Помийте та почистіть картоплю. Розріжте її на дольки, а малу картоплю розріжте навпіл. Полийте олією і додайте спецій.
4	верхня	**Смажена грудинка качки**	0,3-0,5 (1-2 тонкі) 0,6-0,8 (2 грубі)	Глибокий посуд з решіткою для смаження	4	Покладіть мариновані грудинки качки на решітку для смаження жирним боком догори. Перше налаштування використовуйте для грудинок середнього розміру (0,3 кг), а друге налаштування - для 2 грудинок (кожна по 0,4 кг)
	нижня	**Печені яблука**	0,4-0,5 0,9-1,0	Решітка-гриль	1	Помийте яблука і виріжте з них середину, після чого начиніть марципаном або родзинками. Покладіть у круглу посудину, безпечну для використання у духовці.
5	верхня	**Здобні булочки**	0,5-0,6 0,7-0,8	Решітка-гриль	4	Викладіть тісто у посудину для випікання з чорного металу на 12 здобних булочок.
	нижня	**Піца по-домашньому**	0,2-0,6 0,8-1,2	Форма для випікання	1	Піцу вагою 0,2-0,6 кг покладіть у круглу металеву форму для піци, а піцу вагою 0,8-1,2 кг - у форму для випікання. Розстеліть папір для випікання.

встановлення і технічне обслуговування

ВСТАНОВЛЕННЯ

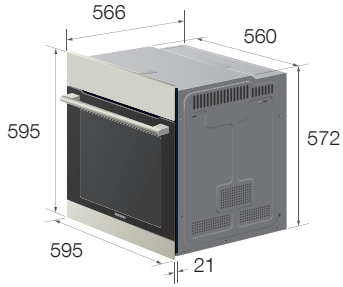
⚠ Інструкції з техніки безпеки під час встановлення

Духовку може встановлювати лише електрик із відповідною ліцензією. Спеціаліст зі встановлення несе відповідальність за підключення пристрою до мережі із дотриманням відповідних норм з техніки безпеки.

- Під час встановлення духовки не торкайтеся деталей під напругою.
- Шафка, у яку буде вбудовано духовку, має відповідати вимогам щодо стійкості згідно з нормами DIN 68930.

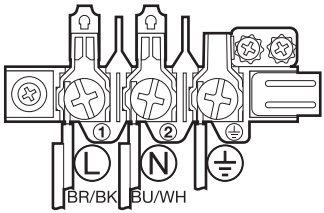
Технічні характеристики

Вхідна напруга / частота	230 В ~ 50 Гц
Об'єм (використовувана ємність)	65 л
Вихідна потужність	макс. 3650 Вт
Вага нетто	прибл. 42 кг
Вага з пакуванням	прибл. 46 кг
Корпус (Ш x В x Г)	595 x 595 x 566 мм
Внутрішня частина (Ш x В x Г)	361 x 446 x 405 мм



Під'єднання живлення

Якщо пристрій не під'єднано до мережі живлення за допомогою штекера, слід використовувати багатополюсний перемикач (відстань між контактами має становити не менше 3 мм) відповідно до вимог з техніки безпеки. Кабель живлення H05 RR-F або H05 VV-F, мін.1,5 м, 1,5 - 2,5 мм²) має бути достатньої довжини для підключення до духовки, навіть, якщо духовка стоїть на підлозі перед вбудованою шафкою. Перед тим як під'єднати живлення до відповідного роз'єму, за допомогою викрутки зніміть кришку з'єднань з тильної сторони духовки і викрутіть гвинти затискачів кабелю. Духовка заземлена через роз'єм (⏚). Якщо духовка під'єднана до мережі живлення за допомогою штекера, цей штекер має залишатись доступним і після встановлення. Компанія Samsung не несе відповідальності за нещасні випадки, які трапились внаслідок помилкового чи неправильного підключення.

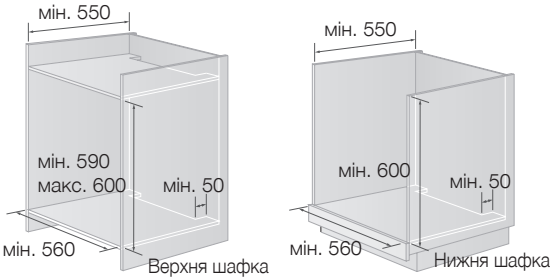


Встановлення у шафку

Це вбудована духовка, яку слід встановлювати у верхню або нижню шафку.

- Дотримуйтесь вимог щодо мінімальної відстані.
- За допомогою гвинтів зафіксуйте духовку з обох боків.

Після встановлення зніміть вінілову захисну плівку з дверцят пристрою та захисну плівку з внутрішньої поверхні духовки.



ПОПЕРЕДНЄ НАЛАШТУВАННЯ

Попереднє чищення

Перед тим як використовувати духовку вперше, її потрібно ретельно почистити. Не використовуйте абразивні засоби для чищення (ганчірки або речовини), оскільки вони можуть пошкодити поверхню духовки.
Для чищення форми для випікання, піддону для збирання рідини, решіток та іншого приладдя, а також внутрішньої поверхні та напрямних рейок з боків духовки використовуйте теплу воду, миючий засіб і м'яку чисту ганчірку. Передню панель слід чистити вологою м'якою та чистою ганчіркою.
Перевірте чи годинник духовки налаштовано правильно та вийміть все приладдя з духовки. Увімкніть духовку в одному режимі приготування їжі з конвекцією на одну годину за температури 200 °C. Під час цього процесу буде спалено будь-які залишки речовин, які використовувались під час виробництва, про що свідчитиме сильний запах. Це нормально, проте забезпечте на цей час хорошу вентиляцію у кухні.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ВИРІШЕННЯ
Що робити, якщо духовка не нагрівається?	• Можливо, духовка не увімкнена. Увімкніть духовку. • Можливо, не налаштовано годинник. Налаштуйте годинник. • Перевірте, чи застосовано потрібні налаштування. • Можливо, перегорів запобіжник чи спрацював автоматичний переривач. Замініть запобіжник або перевстановіть переривач. Якщо таке трапляється часто, викличте електрика.
Що робити, якщо духовка не нагрівається навіть після того, як було встановлено функцію та температуру?	• Можливо, проблема із внутрішнім електричним з'єднанням. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування.
Що робити, якщо відображається помилка і духовка не нагрівається?	• Помилка внутрішніх електричних з'єднань. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування.
Що робити, якщо відображення часу блимає?	• Збій живлення. Налаштуйте годинник.
Що робити, якщо світло в духовці не світиться?	• Перегоріла лампочка. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування.
Що робити, якщо вентилятор духовки працює, хоча його не було встановлено?	• Після використання вентилятор духовки працює, допоки духовка не охолоне. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування, якщо вентилятор продовжує працювати й після охолодження духовки.

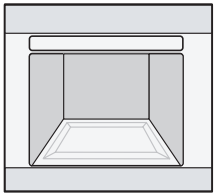
ІНФОРМАЦІЙНІ КОДИ

КОД	ПРОБЛЕМА	ВИРІШЕННЯ
	Вимкнення у безпечному режимі. Духовка продовжує працювати за встановленої температури протягом тривалого часу.	Вимкніть духовку та вийміть їжу. Дайте духовці охолонути, перед тим як використовувати її знову.
	Кнопку натиснули й утримували понад 10 секунд.	Зателефонуйте у місцевий центр обслуговування клієнтів SAMSUNG.
	Відсутній розділювач. Ви неправильно використовуєте розділювач.	Використовуйте розділювач для верхнього, нижнього режимів і режиму приготування двох різних страв. Виймайте розділювач з духовки під час використання одного режиму.
[1)]	Помилка в роботі духовки може призвести до низьких експлуатаційних характеристик та проблем з безпекою. Негайно припиніть використання духовки.	Зателефонуйте у місцевий центр обслуговування клієнтів SAMSUNG.

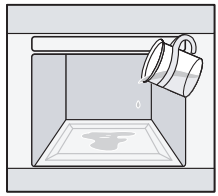
1) ** стосується усіх номерів.

ОЧИЩЕННЯ ПАРОЮ (ЕЛЕМЕНТ ДОДАТКОВОЇ КОМПЛЕКТАЦІЇ)

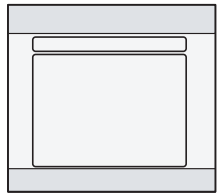
Для чищення духовки можна використовувати вбудовану технологію очищення парою. Почати очищення парою можна виконувати після того, як духовка охолоне.



1. Вийміть все приладдя з духовки.

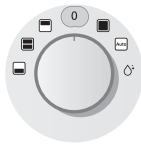


2. На дно духовки налийте 400 мл води.

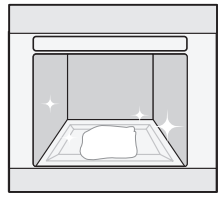


3. Закрийте дверцята.

4. Повернувши регулятор роботи, виберіть режим очищення парою. Після завершення очищення почне блимати дисплей і пролунає звуковий сигнал.



5. Щоб завершити очищення, поверніть регулятор у положення вимкнення.



6. Внутрішню частину духовки чистіть м'якою чистою ганчіркою.

Примітки щодо очищення парою

- Будьте уважні під час відкривання дверцят до закінчення процесу очищення парою; вода на дні гаряча.
- Відкрийте дверцята і губкою усуньте воду.
- Ніколи не залишайте на довший час воду у духовці, наприклад на ніч.
- Внутрішню частину духовки чистіть губкою і миючим засобом або м'якою щіткою. Стійкий бруд можна видалити нейлоновим засобом для полірування.
- Залишки лайму можна видалити ганчіркою, змоченою в оцті.
- Внутрішню камеру духовки чистіть м'якою ганчіркою і чистою водою. Не забувайте повитирати під ущільненням дверцят духовки.
- Якщо духовка дуже брудна, процедуру можна повторити після того, як духовка охолоне.
- Якщо духовка дуже забруднена жиром, наприклад після смаження або готування на грилі, радимо почистити сильні забруднення миючим засобом, після чого можна використовувати функцію чищення.
- Після чищення привідкрийте дверцята духовки на 15 ° і дайте внутрішній емальованій поверхні добре висохнути.

ШВИДКЕ ВИСИХАННЯ

1. Привідкрийте дверцята прибл. на 30 °.
2. Повернувши регулятор роботи, виберіть один режим приготування.
3. Натисніть кнопку налаштування функції.
4. За допомогою регулятора виберіть режим конвекції.
5. Встановіть час приготування їжі прибл. на 5 хвилин, а температуру - на 50 °C.
6. Після завершення налаштованого сеансу вимкніть духовку.

КАТАЛІТИЧНА ЕМАЛЬОВАНА ПОВЕРХНЯ (ЕЛЕМЕНТ ДОДАТКОВОЇ КОМПЛЕКТАЦІЇ)

Знімна кришка покрита темно-сірою каталітичною емаллю, яка може вимаститись маслом чи жиром, що розбризкується повітрям у режимі конвекції. Цей наліт згоряє за температури 200 °C або більше, наприклад під час випікання чи смаження. Висока температура призводить до швидкого згоряння.

1. Вийміть все приладдя з духовки.
2. Почистьте усю внутрішню поверхню духовки, як описано в розділі про чищення вручну.
3. Встановіть режим із використанням верхнього і нижнього елемента нагрівання.
4. Встановіть для температури значення 250 °C.
5. Увімкніть духовку приблизно на 1 годину. Тривалість часу залежить від ступеня забруднення. Залишки бруду зникатимуть із кожним наступним використанням духовки за високої температури.

ЧИЩЕННЯ ВРУЧНУ

⚠ **УВАГА.** ПЕРЕД ТИМ ЯК ЧИСТИТИ, ПЕРЕВІРТЕ, ЧИ ДУХОВКА ТА ПРИЛАДДЯ ХОЛОДНІ.

Внутрішня частина

- Для чищення внутрішньої частини духовки використовуйте чисту ганчірку і не сильний засіб для чищення або теплий мильний розчин.
- Не чистьте вручну ущільнювачі дверцят.
- Не використовуйте подушечки для полірування або губки.
- Щоб не пошкодити емальовані поверхні духовки, використовуйте засоби для чищення, призначені для чищення духовок.
- Щоб видалити стійкий бруд, використовуйте спеціальний засіб для чищення духовки.

Не використовуйте абразивні засоби для чищення, жорсткі щітки, подушечки або ганчірки для полірування, сталеву стружку, ножі або інші засоби, які можуть подряпати поверхню.

Зовнішня поверхня духовки

- Для чищення зовнішньої поверхні, використовуйте чисту ганчірку і не сильний засіб для чищення або теплий мильний розчин.
- Витирайте кухонним папером або сухим рушником.
- Не використовуйте металеву губку, їдкі або абразивні засоби для чищення.

Передня поверхня духовки із нержавіючої сталі

- Не використовуйте тонку сталеву стружку, подушечки для полірування чи інші абразивні матеріали. Вони можуть пошкодити покриття.

Передня поверхня духовки з алюмінію

- Обережно витирайте поверхню м'якою чистою ганчіркою чи ганчіркою із мікрофібри та не сильного засобу для чищення вікон.

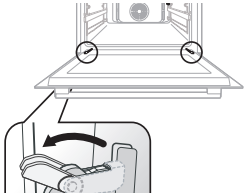
Приладдя

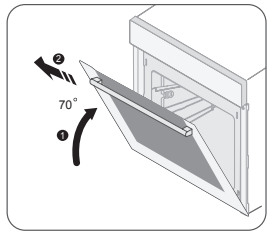
Мийте приладдя після кожного використання і витирайте кухонним рушником. Якщо потрібно, вимочіть у теплому мильному розчині впродовж приблизно 30 хвилин, щоб полегшити чищення.

ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

За звичайного користування дверцята духовки не слід знімати, проте якщо це необхідно, наприклад для чищення, дотримуйтесь таких вказівок.

⚠ **УВАГА.** Дверцята духовки важкі.



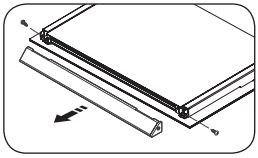


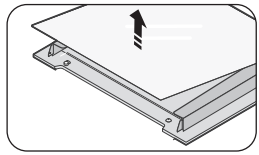
1. Відкрийте дверцята і повністю відкрийте фіксатори на обох завісах.
2. Поверніть дверцята на 70 °. Обома руками візьміться з боків дверцят духовки посередині і потягніть, доки завіси не вийдуть зі відповідних отворів.

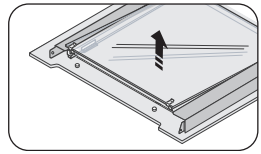
КРІПЛЕННЯ. Щоб закріпити дверцята, виконайте кроки 1 та 2 у зворотному порядку.

ВИЙМАННЯ СКЛА З ДВЕРЦЯТ

Дверцята духовки обладнано трьома пластами скла, розташованими один над одним. Ці скла можна зняти для чищення.







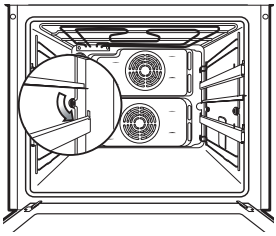
1. Викрутіть два гвинти ліворуч і праворуч дверцят.
2. Від'єднайте кришку і вийміть скло 1 з дверцят.
3. Підніміть скло 2 і вийміть два тримачі вгорі, а тоді вийміть скло 3. Почистьте скла теплою водою чи миючим засобом і витріть насухо м'якою чистою ганчіркою.

КРІПЛЕННЯ. Щоб встановити скло на місце, виконайте кроки 1, 2 та 3 у зворотному порядку.
Кількість стекол відрізняється від 2 до 4 залежно від моделі.
Встановлюючи внутрішнє скло 1, розташуйте позначення у напрямку донизу.

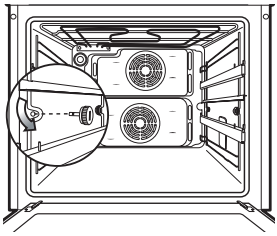
бокові доріжки (елементи додаткової комплектації)

Щоб почистити внутрішню частину духовки, слід вийняти обидві бокові доріжки.

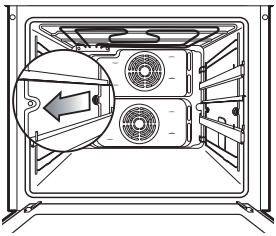
ВІД'ЄДНАННЯ БОКОВИХ ДОРІЖОК



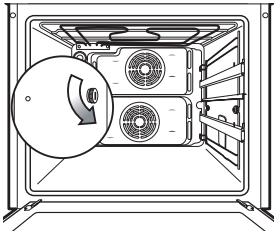
1. Поверніть гвинт ззаду не більше 2-3 разів проти годинникової стрілки.



2. Викрутіть гвинт спереду, повернувши його проти годинникової стрілки, попередньо замкнувши бокову доріжку.

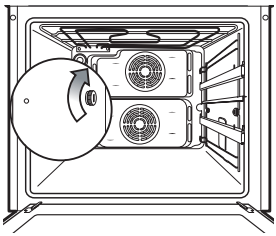


3. Потягніть і вийміть бокову доріжку.

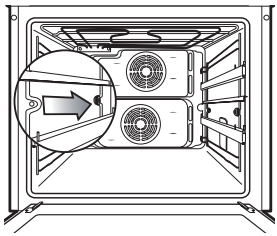


4. Викрутіть гвинт ззаду, повернувши його проти годинникової стрілки.

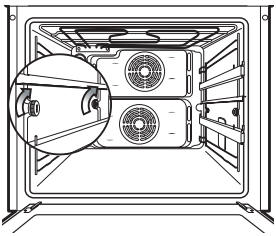
ПІД'ЄДНАННЯ БОКОВИХ ДОРІЖОК



1. Вставте гвинт ззаду і поверніть його за годинниковою стрілкою не більше 2-3 разів.



2. Вставте і потисніть задню частину у вигляді літери "U" бокової доріжки до гвинта.



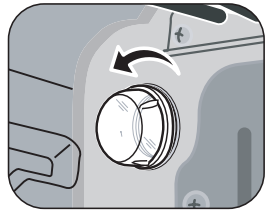
3. Вставте гвинт спереду і закрутіть обидва гвинти.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

⚠ **Небезпека ураження електричним струмом! Перш ніж зняти лампочку, виконайте такі вказівки:**

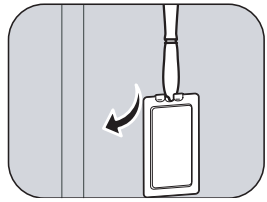
- Вимкніть духовку.
- Від'єднайте духовку від мережі.
- Захистіть лампочку і скляний ковпачок, розстеливши внизу духовки ганчірку.
- Лампочки можна придбати в центрі обслуговування SAMSUNG.

Лампочка на задній стінці



1. Зніміть ковпачок, повернувши його проти годинникової стрілки, і вийміть металеве кільце, пласке кільце і почистьте скляний ковпачок. В разі потреби замініть лампочку на жаростійку лампочку, яка відповідає таким вимогам: 25 Вт, 230 В, 300 °C.
2. У разі потреби почистьте скляний ковпачок, металеве кільце і пласке кільце.
3. Встановіть металеве і пласке кільця на скляний ковпачок.
4. Встановіть скляний ковпачок, який ви зняли у кроці 1, і поверніть його за годинниковою стрілкою.

Бічна лампочка (елемент додаткової комплектації)



1. Щоб зняти скляний ковпачок, підтримуйте нижній кінець рукою і просуньте між скло та рамку плаский гострий предмет, наприклад ніж.
2. Зніміть кришку.
3. В разі потреби замініть галогенову лампочку на жаростійку галогенову лампочку, яка відповідає таким вимогам: 25-40 Вт, 230 В, 300 °C.

Підказка. Заміняючи лампочку, використовуйте ганчірку, щоб піт з рук не потрапляв на поверхню лампочки.

4. Знову встановіть скляний ковпачок.

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях

Срок службы: 7 лет

для нотаток

-. Сертификат : **РОСС KR.АЯ46.В50100**

-. Срок действия : **с 20. 11. 2006 по 19. 11. 2009**

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: РОСТЕСТ МОСКВА
АДРЕС:

THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.ru
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	-
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	-
UKRAINE	8-800-502-0000	www.samsung.ua
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.ee

Код №.: DG68-00182A